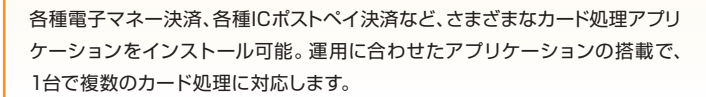


電子決済 共通読み取り端末 マルチリーダー PFM-10
電子マネー決済、ICポストペイ決済を1台でカバー。



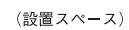
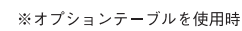
コストをおさえた社員食堂システムの構築。



グローリー独自の識別技術から生まれた磁気カード。運用に合わせて、4種類のカードから選択できます。

精算支払い	給与控除方式 [ICカード(FeliCa)、IDカード] プリペイド方式 [ICカード(FeliCa)、Pカード]
使用可能食器	直径：70mm以上 材質：メラミン製食器 糸尻部：内径32mm以上 深さ 3mm以上 (タグ張り付けに必要)
使用可能トレー	樹脂製、最小：250(D)×250(W)mm 最大：330(D)×440(W)mm ※金属補強枠入りトレーは使用不可 ※黒系の色を使用したトレーは使用不可
読み取り可能高さ	0～50mm (テーブル天板厚さが20mmの場合)
読み取り可能範囲	410(W)×310(D)mm
タグ最大読み取り枚数	16枚
標準読み取り時間	2秒以内 (5枚の食器を乗せたトレーを置き、明細表示まで)
オプション	Pカード部、FeliCaカード部、テーブル部、レシートプリンター
外形寸法	880(W)×620(D)×1,245(H)mm ※オプションテーブル使用時の寸法
質量	約82kg (オプションテーブルを含む、本体のみ：約32kg)
使用電源	
定格表示	定格電圧：AC100V±10% 周波数：50/60Hz±1Hz
消費電力	定格時：86W
動作環境条件	稼働時：温度5～35℃ 湿度20～80%RH (結露なきこと) 保存時：温度-10～60℃ 湿度20～80%RH (結露なきこと)
設置場所方法	
設置場所	屋内 注1) 付近に大電力の動力源などがないこと 2) 鉄製柱などの間近への設置は避けること (50cm以上離すこと) 3) オートレジスターから1.5m以内にはCRTなど電磁波を放射する装置がないこと 4) 設置するテーブルは木製であること 5) 電源工事はD種接地工事を行うこと 6) オートレジスターを2台以上設置する場合は、アンテナ間の間隔を60cm以上空けて設置のこと
設置方法	テーブルへ組み込み
設置スペース	1,280(W)×1,260(D)×1,245(H)mm以上

(单位:mm)



- ※FeliCaカードはソニー製(RC-S860、RC-S880、RC-S885)をご使用ください。
- ※FeliCa(ソニー)株の登録商標です。
- ※FCFIDはFeliCa共通利用フォーマット推進フォーラム組合の登録商標です。
- ※各種電子マネー決済、各種ICホストペイ決済の導入には、GCANセンターへの
ご加算が必要です。
- ※製品の仕様・デザインの一部を予告なく変更することがあります。
- ※カタログ掲載の製品写真は、警告・注意・注意事項などを省略している場合があります。
- ※印刷により実際の色と異なる場合があります。
- ※設置時には、アースを必ず接続してください。
- ※ご使用の際は、取扱説明書をよくお読みください。正しくご使用ください。

本社
〒670-8567 兵庫県姫路市下手野1-3-1 TEL(079)297-3131(代表)

自動サービス機器営業統括部 自販機営業部
〒101-8977 東京都千代田区外神田4-14-1 秋葉原UDX TEL(03)5207-3061(代表)

本社 〒060-0013 札幌市中央区北13条西17-1-45 TEL(011)707-4111(代表)

本社 〒530-0057 大阪市北区曽根崎 1-2-6(新宇治電ビル) TEL(06)6363-4784(代表)

このカタログの記載内容は、2012年10月現在のものです。



見やすい大画面カラーディスプレイと
トレーガイドのシンプル構成。
食堂内のデザインテーブルに自在に
レイアウトすることができます。



各種タイプのカード決済に対応
交通系電子マネーも使用可能



■ FCF内ID情報を読み取り、後払い決済が可能です。

社員食堂で
メタボ防止対策。
食事バランスを
分かりやすく表示。



「いただきます」を
スマートに。

グローリーの社員食堂システム



製品情報や導入事例を
ご紹介。
詳しくはwebで！

グローリーの社員食堂システム

検索

※ **GLORY** はグローリー株式会社の登録商標です。

DG 834 QKN1012 SA



We Secure the Future

思いをかなえる 技術で見つめる 確かな未来

トレーを置くだけで、合計金額を瞬時に表示。 <PSAシリーズ> が、更にグレードアップ。

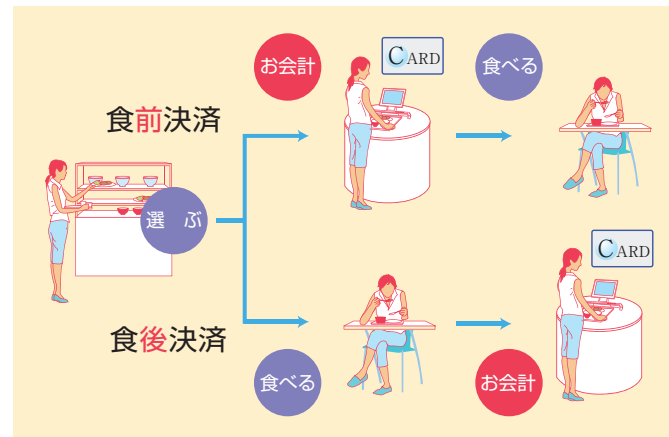
メニューを乗せたトレーを置くだけで、各食器の裏に付いているICタグを感知して料金を瞬時に計算。カード決済との組み合わせでレジの無人化・スピードアップを実現。更に、トレーガイド（読み取り部）とディスプレイのみのシンプルなスタイルで、食堂に適したデザインのテーブルにも自在にレイアウト可能。社員食堂の会計渋滞を解消するグローリーの<PSAシリーズ>が大きくグレードアップしました。

good points オートレジスターの特長

●メニュー合計金額を瞬時に計算。

食器の裏側に取り付けたICタグを読み取り、メニュー合計金額を瞬時に計算。会計業務の煩わしさと食堂の渋滞を解消します。ICタグによりメニュー管理を行うため、食前決済はもちろん食後決済も可能。食堂の運用に合わせてご利用いただけます。

食前決済・食後決済どちらの運用にも対応。



●多彩な決済方法に対応。交通系電子マネーも使用可能。

ICカード、IDカード、Pカード、電子マネーなど、多彩なカード決済に対応。キャッシュレス&スピーディーな社員食堂を実現します。また、FCF内ID情報を読み取り、後払い決済も可能です。

management of menu

食堂サーバー・クライアントによるメニュー管理

●メニューや価格の設定・変更が可能。

各食器の価格データは管理パソコンで容易に設定・変更が可能。最大で999種類のメニュー設定ができます。また、社員・外来者の区別による、多重価格設定にも対応しております。

●メニューデータを一元管理。

設定データにより、メニューの名称・価格の他にカロリーや塩分なども自動表示することができ、社員の健康管理に役立ちます。更に、売上データも時間帯で集計可能。売れ筋メニューの把握や今後のメニュー考察、そして食材仕入れのロスを削減します。

●ICタグにより、確実なメニュー読み取りが可能。

二重取引防止機能。

おのこのタグには、すべて異なる番号が書き込まれているため、一度取引された食器が続けて乗せられても、瞬時にそれを判断し、同一メニューを誤って二重取引することを防止します。

誤認識防止機能。

トレーを置いてから料金の表示まで瞬時に高速読み取り。しかも、CRCチェックデジット（誤り防止符号）により、ICタグの誤認識（メニューを間違って判定するなど）を防止します。

毎日繰り返される食器の洗浄や高温乾燥に強く、耐久性に優れています。



ICタグ



※FCFはFeliCa共通利用フォーマット推進フォーラム組合の登録商標です。

●多彩なメニュー設定。

複数のメニューを組み合わせたセットメニュー構成にも対応できます。

■セットメニュー例

●単品：コーヒー → ￥300 トースト → ￥200

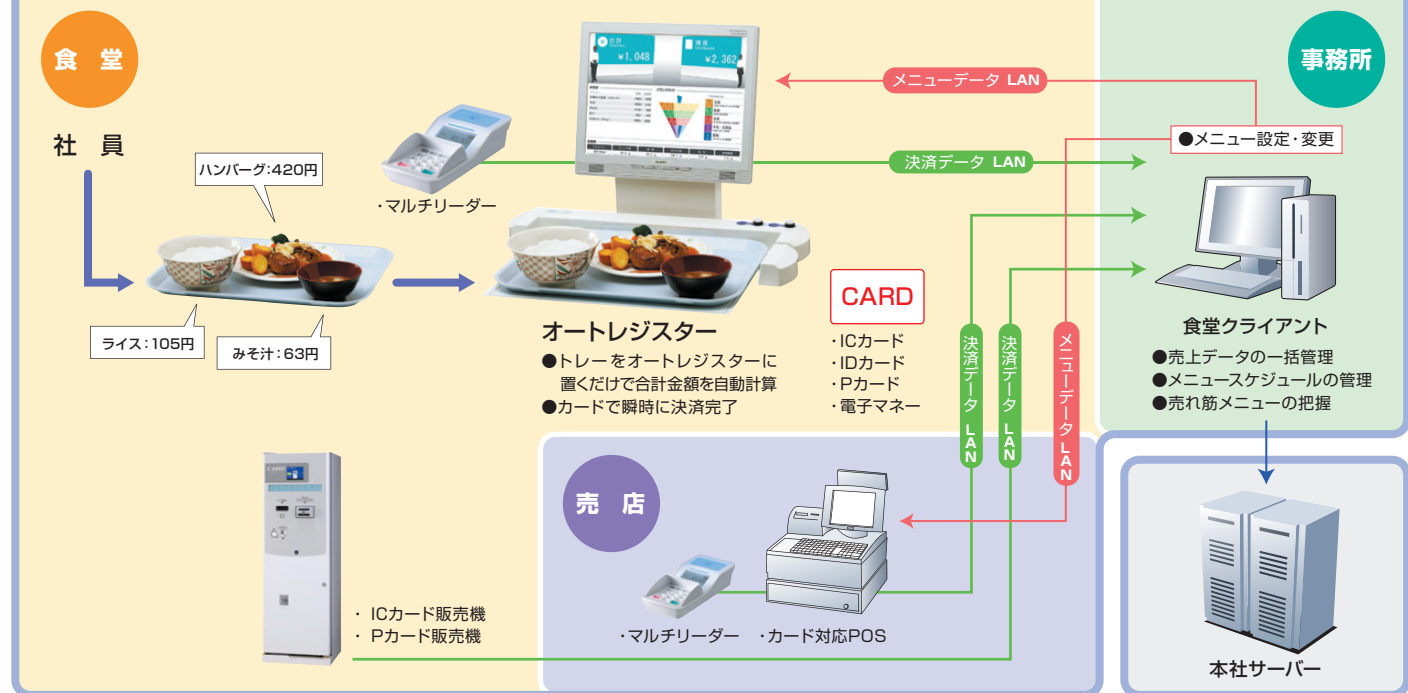
●セット：コーヒー + トースト → ￥400

●自動運転が可能。

複数日の献立を事前登録して運用することが可能。オートレジスターが登録内容を確認し、営業開始・終了も自動で行います。

AUTO REGISTER システムフロー

ICカード・Pカード販売機・売店POSなど、周辺機器のデータも一元管理。さまざまな食堂運営に合わせたシステム構築を実現します。



【オートレジスター 画面パターン】

●標準画面



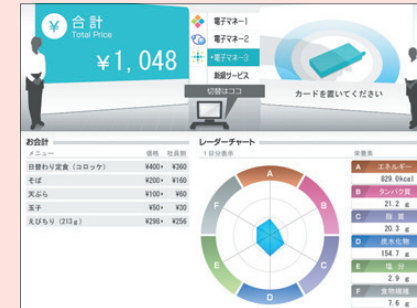
価格と栄養素2項目を表示することができます。

●食事バランスガイド (オプション)



価格と栄養素6項目を表示することができます。また、食事バランスガイドを表示することができます。

●レーダーチャート (オプション)



価格と栄養素6項目を表示することができます。また、栄養バランスをレーダーチャートで表示することができます。

【オートレジスター レシート印字例】 オプションのレシートプリンターを接続することにより、栄養素情報を印字することができます。

●摂取栄養価情報印字

摂取栄養素	2012年10月01日 12:05
昼食	
白身魚の煮付け	214[Kcal]
エネルギー	31[g]
たんぱく質	11.9[g]
脂質	20.7[g]
炭水化物	110[mg]
ナトリウム	0[g]
食物繊維	0[g]
ごはん	
エネルギー	338[Kcal]
たんぱく質	0[g]
脂質	0[g]
炭水化物	46[g]
ナトリウム	01[mg]
食物繊維	21[g]
ロールキャベツ	
エネルギー	245[Kcal]
たんぱく質	21[g]
脂質	5.5[g]
炭水化物	29.9[g]
ナトリウム	224[mg]
食物繊維	70[g]
摂取栄養価合計	797[Kcal]
エネルギー	33[g]
たんぱく質	17.4[g]
脂質	97.2[g]
炭水化物	334[mg]
ナトリウム	721[g]
食物繊維	

メニューごとの栄養素

栄養価合計

●食事バランスガイド印字

食事/バランス	2012年10月01日 12:05
昼食	
白身魚の煮付け	1.5 / 3-5[S V]
主菜	
ごはん	1.5 / 5-7[S V]
主食	
ロールキャベツ	1.5 / 5-7[S V]
副菜	1 / 3-5[S V]
主菜	
食事/バランスガイド	
主食	1.5 / 5-7[S V]
副菜	1.5 / 5-7[S V]
主菜	2.5 / 3-5[S V]
牛乳・乳製品	0 / 1[S V]
果物	0 / 1[S V]

食事バランスガイド

●摂取栄養価情報印字(栄養価充足率)

摂取栄養素	2012年10月01日 12:05
昼食	
白身魚の煮付け	214[Kcal]
エネルギー	31[g]
たんぱく質	11.9[g]
脂質	20.7[g]
炭水化物	110[mg]
ナトリウム	0[g]
食物繊維	0[g]
ごはん	
エネルギー	338[Kcal]
たんぱく質	0[g]
脂質	0[g]
炭水化物	46[g]
ナトリウム	01[mg]
食物繊維	21[g]
ロールキャベツ	
エネルギー	245[Kcal]
たんぱく質	21[g]
脂質	5.5[g]
炭水化物	29.9[g]
ナトリウム	224[mg]
食物繊維	70[g]
摂取栄養価合計	528[Kcal]
エネルギー	40[g]
たんぱく質	20[g]
脂質	59.8[g]
炭水化物	419[mg]
ナトリウム	741[g]
食物繊維	
摂取栄養価の充足状況	
エネルギー	■■■■■■■■■■
たんぱく質	■■■■■■■■■■
脂質	■■■■■■■■■■
炭水化物	■■■■■■■■■■
ナトリウム	■■■■■■■■■■
食物繊維	■■■■■■■■■■

1日の基本摂取量に対する各栄養価の充足率